



## **CARNE DI SUINO NERO DI PARMA DA ANIMALI ALLEVATI ALLO STATO BRADO**

### **Azienda Agricola Lo Spineto (Fornovo di Taro)**

I nostri suini sono di razza Nero di Parma. Il nostro allevamento è a ciclo chiuso quindi i suini nascono dai nostri riproduttori ed escono dall'allevamento solo al momento della macellazione, questo ci permette di avere un controllo maggiore sulla genealogia e la salute.

Alleviamo in modo etico e naturale: i suinetti rimangono con le scrofe per più di un anno, l'accoppiamento dei riproduttori è naturale, i suini vivono per due anni completamente allo statobrado tra pascoli, frutteti e boschi.

| Prodotto              | Pezzatura | PREZZO AL KG | QUANTITÀ |
|-----------------------|-----------|--------------|----------|
| Salsiccia fresca      | 1 kg      | € 23,00      |          |
| Trito per ragù salato | 1 kg      | € 19,00      |          |
| Braciola              | 1 kg      | € 35,00      |          |
| Fettine di Lonza      | 1 kg      | € 33,00      |          |
| Arrosto di coppa      | 1 kg      | € 27,00      |          |
| Costine               | 1 kg      | € 19,00      |          |
| Svizzere              | 1 kg      | € 26,00      |          |

Da ordinare entro il

Da ritirare il

Per prenotare, basta consegnare l'apposito modulo presso l'Emporio del Podere Stuard, inviare una mail